206 Carton Agriculture
no 11

BIBLIOTHEQUE S.M.E. 1964 Séminaire de Québec

(BULLETIN)

ECOLES D'AGRICULTURE

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

Bibliothèque,
Le Séminaire de Québec
... de l'Université
... 4 QUE.

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT THÉORIQUE ET PRATIQUE

REGLEMENTS

Publié par le département de l'Agriculture et de la Colonisation, Québec

BIBLIOTHEQUE S.M.E. QUEBEC

QUEBEC
PROULX & PROULX, IMPRIMEURS

1896

2.

(*BULLETIN*)

ECOLES D'AGRICULTURE

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT THÉORIQUE ET PRATIQUE

REGLEMENTS

QUEBEC
PROULX & PROULX, IMPRIMEURS
4, rue Buade

1896

ECOLE D'AGRICULTURE D'OKA

A L'HONORABLE MONSIEUR LOUIS BEAUBIEN,

Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation,

Québec.

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous adresser le présent rapport sur la marche de l'Ecole d'Agriculture d'Oka, depuis le 1er juillet 1895 jusqu'au 1er novembre courant.

1. Les mutations survenues dans le personnel *Elèves* durant la période précitée.

2. L'exposé de l'enseignement théorique, les matières faisant l'objet des cours, la méthode d'enseignement, le tableau de l'emploi du temps.

3. Comment les élèves apprennent la pratique agricole et le résumé des connaissances pratiques auxquelles ils sont initiés.

CHAPITRE I

MUTATIONS DANS LE PERSONNEL *ÉLÈVES*

Afin de faire saisir d'un coup d'œil l'importance de ces mutations : entrées, durée de séjour et départs, j'ai établi le tableau ci-après.

Les lignes noires tracées sur ce tableau, en face de chaque nom, indiquent exactement le temps de présence, l'époque de l'arrivée et celle du départ de chaque élève.

Ainsi, vous voudrez bien lire par exemple, que l'élève Bolduc était déjà à l'école le 1er juillet 1895 et qu'il est parti le 15 décembre ; que l'élève Dérome arrivé à la mi-octobre 1895, est encore présent au 1er novembre 1896, etc.

Il ressort, en outre, de ce tableau :

I. Que l'école comptait comme nombre d'élèves :

Au 1 juillet	1895	21
Au 1 août	"	25
Au 1 sept.	"	26
Au 1 octob.	"	29
Au 1 novem.	"	34
Au 1 décem.	"	31
Au 1 janv.	1896	21
Au 1 février	"	22
Au 1 mars	"	22
Au 1 avril	"	22
Au 1 mai	"	24
Au 1 juin	"	22
Au 1 juillet	"	23
Au 1 août	"	24
Au 1 septembre	"	21
Au 1 octobre	"	25
Au 1 novembre	"	36

II. Que les élèves ont séjourné à l'école un total de 399 mois, ce qui donne une moyenne de 6 mois et 13 jours par élève.

Si l'on ne tient pas compte des 15 plus nouveaux, arrivés depuis le 15 septembre 96, et dont le total de séjour représente à peine 11 mois, on trouve que les 47 anciens ont une moyenne de présence de 8 mois et 7 jours.

III. Enfin, le dit tableau indique encore que, depuis le 1 juillet 1895 jusqu'au 31 octobre 1896, 62 élèves ont passé par l'école d'Oka.

CHAPITRE II

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

§ 1—Divisions

Au 12 août 1896, époque des examens de fin d'année, l'école comptait 21 élèves.

Dix-huit ont passé ces examens avec succès. L'un d'eux, Georges Mirallès, nous a quitté peu après pour entrer comme chef dans une beurrerie de Ste Anne de Bellevue. Il gagne actuellement quinze dollars par mois avec nourriture et logement, et son contrat lui garantit quarante dollars à partir du 1er mai prochain.

Les dix-sept autres élèves qui avaient satisfait aux épreuves sont tous revenus à la rentrée d'octobre.

Ils forment la 1*ère Division* (*Seniors*) et suivent le cours de 2ème année.

Les élèves plus nouveaux constituent la 2*ème Division* et reçoivent l'instruction qui était donnée à leurs ainés durant le dernier exercice.

---

§ 2.—Matières enseignées

COURS DE 1ÈRE ANNÉE (JUNIOR)

Ce cours a compris :

1. L'agriculture en général, 2. L'apiculture, 3. L'étude du lait, 4. La théorie de la fabrication des fromages de Brie, de Camembert et de Gruyère, 5. L'alimentation des vaches au point de vue du lait.

1. AGRICULTURE EN GÉNÉRAL.

Eléments de chimie indispensables pour comprendre la théorie de l'agriculture.

Des plantes : Leurs organes, racines, tiges, feuilles, fleurs.—Fonctions de végétation.—Composition chimiques des plantes.

De l'air : Ses éléments.—Comment il concourt à la vie des végétaux.

De l'eau.—Sa composition—Son rôle important en agriculture.

Du sol : Eléments constitutifs.—Sol argileux, calcaire, siliceux, humus.—Terres franches.—Terres fortes, légères, chaudes, froides.—Aliments que le sol fournit aux plantes.—Manière facile de déterminer la proportion des éléments constitutifs.

Du sous-sol : Son importance au point de vue du sol.—Faire ressortir des leçons précédentes :

1. Que le sol et l'air renferment tous les principes nutritifs nécessaires à la vie et au développement des végétaux.

2. Que les plantes absorbent ces principes nutritifs dans le sol par leurs racines, et dans l'air par leurs feuilles.

Mise en culture

Défrichements : Défrichement d'un bois, essartage.—Abattage et brulage des bois francs.—Des bois mous.—Utilisation des cendres.—Cendres vives, éteintes.—Potasse, charrée.—Essouchage.—Premières cultures dans les terres neuves.

Défrichement des friches—des marais dessechés—Ecobuage.—Défrichement des vieilles prairies.

Epierrement : Arrache-pierres.—Mine ; ratelle.—Utilisation des pierres pour cloture.—Pour drainage.

Assainissement du sol :

Egouttement : Tranchées ouvertes. — Fossés. — Rigoles. — Raies.

Tranchées couvertes : Drainage :

Etablir le plan d'un drainage.—Niveau d'eau. — Tracé. — Drains collecteurs ; drains secondaires ; jonctions.

Espèces de drains :

En poterie : Forme et dimensions des drains.—Pose.— Précaution à observer. —Profondeur et espacement des lignes.

En pierre : Plates.—Irrégulières.

En planches : En rondins.

Théorie du drainage. — Ses nombreux avantages.

Irrigations : Par submersion. — Par absorption. — Canal de dérivation.

Ameublissement du sol. Son but.

Labour—Objet du labour.—Labour à la bêche.—à la houe.— Labour à la charrue.—Ses avantages.—Théorie du labour à la charrue.

Charrue. Ses organes : soc, coutre, versoir, régulateur, âge.—Mancherons, sep, étançons.—

—Rôle de chaque organe.—

Espèce de charrue :—Simple : charrue écossaise. —Composées : à avant-train.—Spéciales : Tourne-oreille.— Double versoir—Fouilleuse. —Bisocs, Trisocs.

Conditions que doit remplir une bonne charrue.

Formes du labour : A plat.—En planches.— En billons.—Comment exécutés.—Avantages de chacun.—Tournées. Cheintres.—

Profondeur du labour : labour de défoncement.— Profond.—Ordinaire.—Léger.—

Largeur du labour : Relation entre la largeur et la profondeur.—Pourquoi ?

Labour suivant les saisons : d'automne.— d'été. Déchaumage. Extirpateur.—Scarificateur.—De printemps.—Conditions d'un bon labour.

Hersage : Objet. Son importance.—Diverses sortes de herses.

Roulage : En quoi il consiste.—Rouleau ordinaire.—A sections.—Rouleau brise-mottes.—Plombage.—

Binage : Ses avantages.—Bineuse.—Houe à cheval.—Gratte.—

Buttage. Son but.—Buttoir.

Sarclage.

Amendements. Qu'est-ce ?

Amendements argileux : action chimique. Action mécanique.

Amendements calcaires : Chaux. Comment fabriquée.—Vive, éteinte.—Comment l'employer.—Action chimique et mécanique.—Marne, Plâtre.

Amendements siliceux : Simple action mécanique.
Amendements tirés du sous-sol par défoncement progressif.

Engrais. Différence entre engrais et amendement.

Engrais animaux.—Sortes.—Débris d'animaux, sang, os ; noir animal ; noir de raffineries.—Engrais humain ; poudrette ; engrais flamand ; engrais chinois.—Colombine.—Leur valeur.—Mode d'emploi.

Engrais végétaux.—Engrais verts.—Théorie des engrais verts.—Comment les choisir.—Récolte dérobée.

Débris des récoltes.

Marcs.

Tourteaux.

Engrais minéraux. Engrais phosphatés.—Phosphates.—Superphosphate.—Poussière d'os.—Scories de déphosphoration.

Engrais azotés.—Nitrate de soude.—Nitrate de potasse—Sulfate d'ammoniaque.—Leur valeur relative.

Engrais potassiques.—Cendres.—Suie.—Sel de Stassfurt.

Engrais calcaires.—Chaux.—Marne.—Plâtre crû, cuit.—Plâtras de démolition.

Mode d'emploi des engrais minéraux.

Engrais mixtes.—Pourquoi cette dénomination.—

Fumier de ferme.—Sa composition chimique.—Fumier froid.—Fumier chaud. Causes qui influent sur la qualité du fumier.—Soins à donner au fumier à l'étable et sur le tas.—Fosse à fumier. Arrosage, purin.—Moyens les meilleurs pour prévenir la déperdition des gaz ammoniacaux.—Fumier long.—Court.—Qualités relatives.—Choix de l'un ou de l'autre suivant le sol et les récoltes.—Quantité de fumier à donner au sol.

Composts. Avantages.—Mode d'emploi.

Relation entre la richesse du sol, celle de l'engrais et les exigences de la plante.

Ensemencement des champs labourés.

Semence. — Choix. — Préparation. —Chaulage. Sulfatage. — Quantité.

Façons de semer : à la volée.—sous raies.—en lignes au semoir. Différentes espèces de semoir.

Avantages du semis en lignes.

Recouvrement de la semence.

Façons d'entretien. (Déjà exposé)

Récoltes.

Moisson des céréales.—A la faucille.—A la faulx — Au javelier.—A la moissonneuse.—Quand moissonner.—Javelage ; ses avantages ; ses inconvénients.—Engerbage.—Moyettes ou quintaux.—Mise en meules.—Manière de faire une meule.—Engrangement.—Précautions pour assurer la conservation.—Battage.—Modes employés.—Conditions que doit remplir une bonne machine à battre.—Ses avantages.

Glanage.

Soins à donner aux grains dans les greniers.

Récoltes des fourrages.

Fauchage.—Endains.

Fanage.—Son but.—A la fourche.—Faneuse.

Rateau à cheval.—Rouleaux.

Conservation.—Méthode de Klappmeyer.—Meules temporaires.—Permanentes.—Engrangement.—En vrac.—En bottes.

En blocs comprimés.

Avantages relatifs.

Mise en silos.—Description d'un silos.—Comment entasser dans le silos.—A quelle période de la végétation. —Théorie de l'ensilage.—Ses avantages.

Récoltes des plantes racines.

Arrachage.—à la main.—à la machine.

Conservation.

Rotation.—Assolement.—Conditions qui régissent la rotation.

2. APICULTURE.

Utilité de l'apiculture.—Pour les produits qu'elle donne.

Pour la fécondation des fleurs

Des abeilles. Races :—Noire ou Commune.—Jaune.—Italienne.—Carniolienne.—Chypriote.—Autres races moins répandues.

Ouvrière :—Description : Tête.—Corselet.—Abdomen. —Fonctions.

Reine :—Différences avec l'ouvrière.—Fonctions.

Mâles ou Faux-bourdons.

Rayons.—Comment construits.—Sortes.

Cellules.—d'ouvrières.—de mâles.—de reines.—Forme.

Cire.—Mode de secrétion.—Son emploi dans la ruche.

Miel.—Nectar des fleurs.—Miellat.—Transformation en miel.

Pollen.—Comment récolté.—Son utilisation.

Propolis.—Sa provenance.—Son objet.

Couvain.—Métamorphose de l'insecte.—Œufs. — Nymphe.—Insecte parfait.—Soins donnés au couvain.

Des rûches.—Fixisme.—Ruches fixes.

Mobilisme. -Ses avantages.

Ruches mobiles : — Verticales.—Horizontales.—A pavillons.

Bâtisses chaudes.—Bâtisses froides.

Manière d'ajouter des cadres et des hausses.

Installation des rûches l'été.—l'hiver.

Pillage—Moyen de l'empêcher.

Cire gaufrée.—Son emploi.

Nourrissement des abeilles.

Essaimage naturel.—Essaims primaires.—Secondaires —Tertiaires.—Manière de recueillir un essaim.

Essaimage artificiel avec les ruches mobiles.—Ses avantages.—Moyen de le régler.

Remplacement des reines dans les ruches mobiles.

Réunion des colonies.

Façon de prélever le miel.—De le conserver.—Son emploi.—Sections.

Boissons et liqueurs au miel.—Utilisation de la cire extraite.

Soins à donner aux abeilles suivant les saisons.—Hivernage.

Maladies des abeilles.—Comment les combattre.

Ennemis des abeilles.

3. DU LAIT.

Vaches laitières : Races les meilleures :—Jerseys.—Guerneseys.—Canadiennes.—Canadiennes jerseys.—Ayrshires.—Holsteins.—Mérites relatifs.

Caractères d'une bonne vache laitière.

Propriétés du lait.

Composition chimique du lait.—Matière grasse.—Caséine.—Lactose.—Sels.

Crème.—Petit lait.—Lait de beurre.—

Causes principales qui influent sur la quantité et la qualité du lait —Age de la vache.—Individualité.—Période de lactation.—Colostrum.—Etat de santé.—Alimentation.—Régime général.—Traite.

Soins à donner au lait.—Propreté des récipients.—Aérage du lait.—Locaux.

Des microbes.—Généralités.—Bactéries.—Levures.—Moisissures.—

Fermentation lactique par la lactose.—Fermentation de la caséine.—

Altérations accidentelles du lait.—Leurs causes :—Lait bleu.—Lait rouge.—Lait sale.—Lait amer.—Visqueux.—Acide.—Alcalin.—A mauvaise odeur.—A dégagement gazeux.

Falsifications du lait.—En quoi elles consistent principalement.

Comment les reconnaître.—Lactomètre.—Cremomètre.—Acidimètre.

Babcock.—Son emploi.

4. FABRICATION DES FROMAGES.

Soins à donner au lait.

Présure.—Sorte.—emploi.

Fromage de Brie.—Quantité de présure.—Degré de cuisson.—Mise en moule.—Salaison.—Mise en cave.—Soins pendant la maturation.

Fromage de Camembert.—Même programme.

Fromage de Gruyère.—Matériel nécessaire pour la fabrication.—Chaudière.—Egouttoirs.—Poches.—Epées.—Presses.

Mise en présure.—Division et cuisson du caillé.—Mise en moule.—Toile à Gruyère.—Forme des moules.—Pressage.—Salaison.

Maturation.—Soins minutieux à observer pour :—Caves.—Températures à maintenir.—Etat hygiométrique.—Défectuosités et maladies du Gruyère.—Leurs causes.

5. DE L'ALIMENTATION DES VACHES au point de vue du lait.

Eléments nutritifs dont les animaux ont besoin pour vivre:—Albuminoïdes, Hydrates de carbone.—Matière grasse.—Substances minérales.—Rôle rempli dans l'économie animale par chacun de ces éléments.

Comment on est arrivé à déterminer la proportion nécessaire à chaque animal, suivant son *état* de travail, de repos ou de production (lait, graisse, laine.) Ration d'entretien.—Ration de production.—Ration totale.—Qualité de chacune d'elles pour la vache laitière.

Quantités des éléments nutritifs ci-dessus (alb. hyd...) contenues dans les divers fourrages, graines, racines, résidus, servant à la nouriture des animaux.

Tableau indiquant la composition *absolue* en ces éléments.

Tableau précisant la proposition réellement *digestible,* c'est-à-dire la seule *utilisable.*

Quantité des éléments susdits (alb...Hyd...) renfermés dans le lait.

Déduire des données qui précèdent la ration la meilleure à fournir à la vache laitière.

Cette ration doit varier avec la quantité de lait que la bête *est susceptible* de produire.

Etablissement de nombreuses rations à titre d'exercices en se basant sur les ressources supposés d'une ferme.

(COURS DE 2ÈME ANNÉE. (SENIORS)

Depuis la rentrée (1er octobre), les élèves de la 1ère division suivent un cour nouvellement crée.

De plus ils ont appris en commun avec la 2ème division, la théorie de la fabrication du vin et du cidre.

Les matières déjà enseignées dans le cours particulier aux *seniors* ont trait à la *culture spéciale.*

CULTURE SPÉCIALE.

Nous entendons par là, *l'application à chaque plante en particulier, des principes généraux développés dans le cours de 1ère année.*

Les articles du programme déjà étudiés sont :

Plantes alimentaires cultivées pour leurs fruits.

Céréales- Blé.—Espèces.—Climat.—Sol.—La préparation. —Engrais.—Place dans la rotation.—Semailles.—Soins pendant la végétation.—Roulage, hersage, sarclage.— Verse.—Ses causes.
Récoltes.—Rendement.

Seigle-Même étude que pour le blé.
Orge " "
Avoine " "
Maïs " " Panicules.—Spathes Ecimage.—Moment le meilleur pour récolter le grain, le fourrage vert ou le maïs à ensiler— Manière d'ensiler.

Sarrazin. Même étude que pour les autres céréales.

Maladies des céréales.—Dues aux agents atmosphériques.—Dues aux parasites.—Rouille.—Ergot, danger d'employer le grain ergoté.—Carie. —Charbon.—Manière de détruire dans le grain de semence les germes de la carie et du charbon.

Animaux nuisibles aux céréales.—Sur le champ. —Dans le grenier.—Charançons.—Fausse teigne.—Alucite.—Destruction par le sulfure de carbone,—par l'acide sulfureux.

Légumineuses cultivées pour leurs graines.

Fèves.—Grosses fèves.—Fèves de marais.—Féverole.—Emploi.—Espèces.— Climat.—Sol.— Engrais.—Semaille.—Soins.—Récolte.—Rendement.

Petites fèves ou variétés de haricots. Même étude.

ENSEIGNEMENT COMMUN AUX DEUX DIVISIONS

Plantes alimentaires cultivées pour leurs fruits.

Légumineuses cultivées pour leurs graines.

Pois. Même étude que pour les fèves.
Lentilles " "
Vesces " "

Cours communs aux deux divisions.

Depuis la rentrée, les deux divisions ont été réunies pour étudier un peu d'arithmétique et pour apprendre en commun la théorie de la fabrication du vin et celle de la fabrication du cidre.

1. FABRICATION DU VIN.

Claret blanc. Ecrasage du raisin.—Pressurage.—Fermentation.—Soutirage.—Soufrage des futs.—Collage.—Façon d'augmenter la force alcoolique du jus par addition de sucre.—Densimètre.—Table indiquant le degré en alcool.—Calculer la quantité de sucre à ajouter au jus pour obtenir un nombre de degrés d'alcool indiqué.—Obtenir les mêmes résultats en se servant de raisin sec, au lieu de sucre.—Les meilleurs raisins secs à employer.

Claret rouge. Différence avec les procédés employés pour fabriquer le claret blanc.

Vin de deuxième cuvée.

2. FABRICATION DU CIDRE.

Conditions pour faire un bon cidre.

Choix des pommes.—Ecrasage.—Macération.—Pressage.—Fermentation.—Moyens de l'activer.

Soutirages.—A quel moment le 1er soutirage.—Comment l'exécuter.—Soutirages ultérieurs.

Conservation.—En fûts.—En bouteilles.—Cidre mousseux.

Maladies du cidre.—Leurs causes.

3. MODE D'ENSEIGNEMENT.

Chaque article du programme est développé et expliqué en classe Et les élèves reçoivent au fur et à mesure un résumé (autographié) détaillé des matières traitées.

Ils apprennent la substance de ces résumés et sont tenus de répondre aux questions y ayant trait.

Un cours simplement *exposé* n'aurait pas rempli le but cherché, car beaucoup d'élèves ne seraient pas capables de prendre, au courant du discours, des notes suffisantes.

Un cours *dicté* eut constitué pour les élèves un travail bien ingrat; et les développements de ce cours eussent été forcément très réduits.

Nous aurions pu adopter un *traité* déjà publié, en mettre un exemplaire entre les mains de chaque élève et exiger qu'ils en apprennent le contenu préalablement expliqué en classe.

Mais les nombreux ouvrages qui existent, pleins de valeur sans doute, ne conviennent pas dans l'ensemble ou sur certaines parties à l'objet que nous nous proposons ici. Ils sont ou trop étendus ou trop concis, trop élémentaires ou trop savants.

Beaucoup sont excellents comme *vade mecum* pour un chef d'exploitation, à cause des nombreux et précieux renseignements qu'ils renferment; par contre, ils ne sont pas conçus avec la méthode exigée pour une œuvre classique, etc.

C'est pour ces raisons que nous nous sommes arrêtés au mode d'enseignement que nous suivons.

COURS DE 3ÈME ANNÉE, PROJETÉ

Je devrais peut-être clore ici ce chapitre déjà bien long, dans leque j'ai essayé d'exposer comment l'instruction théorique est donnée à l'Ecole d'Agriculture d'Oka.

Permettez-moi cependant, Monsieur le Ministre, d'ajouter quelques lignes pour conclure :

Parmi les élèves de la 1ère division, il en est bon nombre qui se proposent de revenir ici encore l'année prochaine, à cause de l'espoir que nous leur avons fait concevoir qu'ils pourraient y suivre un cours supérieur.

Dans la 1ère partie de ce cours, les matières déjà étudiées seraient revues et *approfondies*, et les notions acquises permettraient de raisonner avec fruit et d'une façon complète la science agricole.

Ce serait en quelque sorte le couronnement de l'ensemble de l'enseignement.

Nous acceptons d'avance, sans hésiter, le supplément de labeur que ce cours de 3ème année entraînera pour nous, parce que nous avons le sentiment de son utilité, de son importance, et que nous croyons répondre ainsi à vos vues.

Déjà, les élèves de cette 1ère division possèdent un acquit suffisant pour que la plupart d'entre eux soient à même de faire des conférences sur les sujets les plus intéressants, concernant la direction d'une exploitation agricole et l'utilisation de ses produits : *étude sur les fumiers —emploi des engrais minéraux,—drainage.—ensilage,—façon de proséder au séchage des fruits et légumes, etc.*

Dans cet ordre d'idées, une occasion se présente de vous prouver, Monsieur le Ministre, que nous ne nous faisons pas illusion et surtout que nous ne voulons pas vous faire illusion non plus qu'à personne, sur la valeur de nos jeunes gens.

Un membre du Parlement a manifesté le désir ces jours-ci, qu'un Revd. Père Trappiste aille à Sherbrooke faire une conférence sur la fabrication du cidre.

Avec son agrément et votre autorisation, ce sera l'un de nos élèves de 2ème année, M. Alphonse Lachance, qui ira donner cette conférence.

M. Lachance, traitera :

Du choix des pommes et du mérite relatif des espèces, au point de vue du cidre, il exposera les détails de la fabrication et de la conservation.

Enfin, il essaiera de convaincre ses auditeurs que la fabrication du cidre, facile pour tout le monde, devrait se généraliser en Canada, parce qu'elle procurerait à la masse de la population une boisson saine, tonique, peu coûteuse, et qu'elle assurerait en même temps au cultivateur, un écoulement sûr et rémunérateur des produits du verger.

Nous croyons que des conférences ainsi faites de temps en temps, seraient un puissant stimulant, pour emmener les familles à envoyer leurs enfants dans les écoles d'agriculture, afin qu'ils aillent puiser dans ces centres d'instruction technique, les connaissances professionnelles devant les mettre à même plus tard, de diriger une ferme avec compétence, sécurité et profit, et d'être pour leurs concitoyens des modèles à imiter.

Enfin elles seraient, ces conférences, le meilleur témoignage à fournir à la législature et au public, de l'utilité des écoles et elles montreraient au pays tout entier, que l'argent dépensé pour créer ces écoles d'agriculture tant attaquées, pour les soutenir et les developper, n'a pas été perdu.

CHAPITRE III.

ENSEIGNEMENT PRATIQUE.

En principe, les élèves sont tous attachés pendant les premiers mois de leur séjour aux travaux généraux de la ferme, même ceux qui se proposent de s'adonner à une spécialité.

Ils acquièrent ainsi des notions toujours utiles et prennent l'habitude du labeur manuel, sans lassitude et sans dégoût, à cause de la diversité des occupations auxquelles ils prennent part.

Après cette sorte de stage, les jeunes gens qui se destinent à la pépinière, au jardin potager, à la beurrerie, entrent définitivement dans le personnel de ces départements, tout en concourant encore de temps en temps avec leurs camarades, pour les autres branches de l'instruction pratique, parce que nous tenons à ce qu'ils aient des données suffisantes sur l'ensemble d'une exploitation.

Voici le résumé succinct des travaux de l'année.

CULTURE GÉNÉRALE.

Au printemps, les élèves ont épandu sur le sol les fumiers de la ferme, 8000 lbs. de cendres, 4000 lbs. d'engrais Victor, 4000 lbs. superphosphate no. 1 de Capelton, 2000 lbs. plâtre et 1000 lbs. de chaux.

Quatre charrues leur ont été confiées qu'ils ont conduites à tour de rôle et ils ont labouré 70 arpents.

Ils ont semé l'avoine, le blé d'inde, les betteraves, les pommes de terre, les choux de Siam, choux moëlliers et un grand champ d'oignons.

Durant l'été, ils ont exécuté les sarclages, binages, buttages. Ils ont pris part aux travaux de la récolte, moisson des céréales, fenaison des fourrages,—fait du déchaumage et produit des engrais verts en culture dérobée.

En septembre, ils ont empli le silos avec du maïs et des légumineuses.

Cet automne ils ont concouru à l'arrachage des pommes de terre, des oignons, des betteraves, des navets, des choux. Ils ont ensuite aidé aux labours profonds et épandu encore des engrais minéraux.

CULTURES SPÉCIALES

Pépinière—Ils ont fait au verger et à la pépinière les plantations de printemps et d'automne et appris la taille et la greffe. Avec les religieux, ils ont arraché les jeunes arbres de la pépinière et viennent de les installer dans les caves ad hoc, pour l'hivernage.

Vignoble.—Ils ont aidé à la vendange, puis concouru à la taille, fait des boutures et enterré la vigne.

Potager.—Durant tout l'exercice, quatre élèves, ceux qui l'ont voulu, ont été employés au jardin potager. Ils ont semé et conduit les légumes jusqu'à maturité.

Travaux particuliers—Comme travaux particuliers, les élèves y ont pris part pendant quelques jours, afin de s'initier au défrichement d'une partie de bois.

Ils ont drainé eux-mêmes sous la direction d'un religieux tout un bas-fond.

DANS LES DIVERS DÉPARTEMENTS. En ce qui a trait à l'utilisation des produits :

Fromagerie. Les élèves ont, successivement et à plusieurs reprises, fabriqué des fromages de Brie, de Camembert et de Gruyère et suivi les diverses opérations ultérieures concernant la maturation.

Beurrerie. Quatre sont attachés à la beurrerie en permanence, suivant leur désir. Les autres vont y travailler de temps en temps comme aides pour se familiariser avec cette fabrication.

Rucher. Ils ont étudié les abeilles, réuni des colonies, extrait le miel et préparé l'hivernage.

Cave. Ils ont fabriqué vin blanc, vin rouge ainsi que le cidre.

Etables. Ecurie-Porcherie. Ils alternent pour les soins à donner aux animaux, le hachage des fourrages secs, la préparation des *boëtes* et la distributions des aliments.

Ils observent le traitement donné aux bêtes malades.

Poulailler. Ils ont conduit à bien deux couvées avec l'incubateur.

Boucherie-Charcuterie. Ceux qui le demandent vont travailler pendant un certain temps à la boucherie ; et on leur montre à préparer la viande, à fumer les jambons, à fabriquer les saucisses, les boudins, etc.

Forge. Ils suivent la ferrure, la façon de *clipper* ; ils voient exécuter les réparations.

Menuiserie. Un élève a demandé à travailler deux mois à la menuiserie. Il ira cet hiver.

Que dirai-je encore !

Chaux. Nous venons de construire *un four à chaux de campagne*, et nous allons chercher à utiliser certains calcaires qui se trouvent sur la propriété, pour séparer la base (chaux.)

Nous montrerons ainsi aux jeunes gens combien il est facile de faire la chaux.

EXPÉRIENCES DE CULTURE.

Expériences de culture faite. Les élèves ont suivi diverses expériences de culture, faite cet été :

Déchaumage et engrais verts
Culture du lupin.
" de la luzerne, diverses coupes, rendement en graines, etc.

Expériences de culture en route. Ils ont pris note d'autres expériences entreprises plus récemment (dont le détail est publié dans le journal d'agriculture du 15 octobre, page 65 et 66) et ils ont épandu le fumier et les cendres sur les parcelles qui devaient recevoir ces engrais à l'automne.

Expériences de cultures projetées. Quand nous alions avoir terminé la première partie du cours de 2ème année (culture spéciale) nous étudierons à fond l'emploi judicieux des légumineuses et l'utilisation intelligente, raisonnée des engrais minéraux. Durant le cours de ces études de la 1ére division, nous ferons l'analyse de la terre par les plantes ; ce qui exigera l'emploi de nombreux petits champs de démonstration qui profiteront à l'instruction pratique de tous les élèves.

En résumé, nous avons fait tous nos efforts, nous mettons tout en œuvre pour instruire les jeunes gens de notre école, aussi bien au point de vue pratique qu'au point de vue théorique, afin de faire d'eux des hommes de savoir et d'expérience.

Je suis avec un profond respect,
Monsieur le Ministre,
Votre tout dévoué serviteur,
Pour L. T. Révd. Père Abbé, absent.
G. BORON.
Profes. de l'école.

expéri-

n grai-

expéri-
publié
) et ils
qui de-

erminé
éciale)
uses et
x. Du-
l'ana-
e nom-
à l'ins-

out en
u point
ux des

nt.

cole.

PH

our

22

TABLEAU GRA

Indiquant les entrées, les départs et la durée du sé

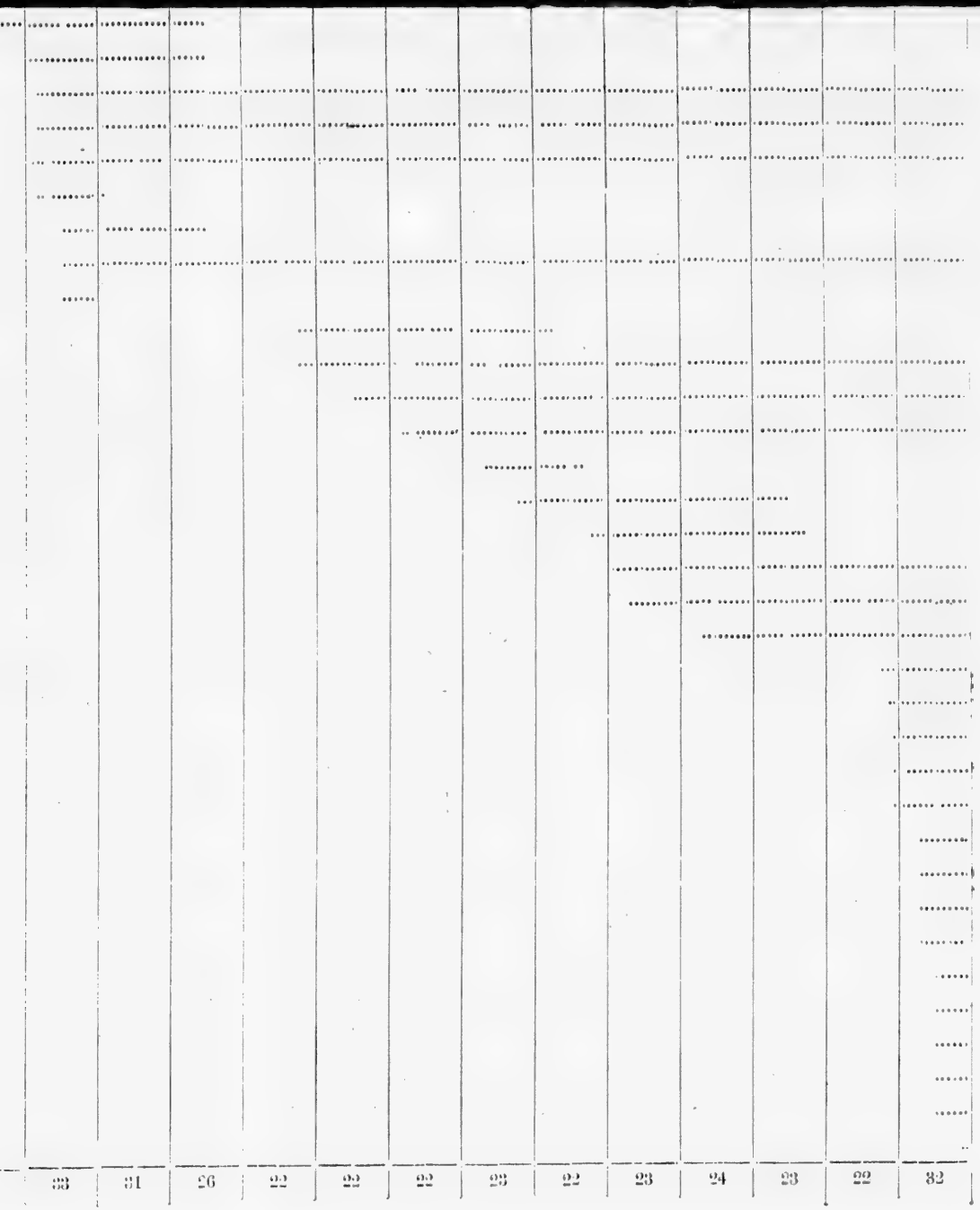
NOMS ET PRENOMS	DATES DE NAISSANCE	RÉSIDENCE	TEMPS QUE LES ELÉ					
			Juillet 95	Août 95	Septem. 95	Octobre 95	Novemb 95	Décem 95
Paradis Joseph	12 novembre 77	Roberval						
Mirallès Georges	20 août 74	Barcelone (Espagne)						
Bolduc Jules	18 juin 78	Sault Montmorency						
Veron Gabriel	28 avril 1880	Saint-Jovite						
Gosselin Pierre	8 juillet 77	St-Alexandre						
Daoust Herménégilde	13 avril 78	Ile Perrault						
Fournier Aristide	11 avril 79	Ste-Angèle de Monnoir						
Loranger Donat	6 juin 80	Ste-Anne de la Pérade						
Thibault Ethelbert	19 septembre 79	Ste-Anne des Monts						
Aumont Joseph	28 août 80	St-Esprit						
Fournier Joseph	20 avril 76	Ste-Angèle de Monnoir						
Martineau Ovide	3 octobre 77	Montréal						
Laplante Adélard	7 avril 73	St Constant						
Gauthier Adrien	31 mars 79	La Rivière à la Marte						
Ducharme Henri	4 septembre 76	Montréal						
Ducharme Louis	3 janvier 78	Montréal						
Poupart Joseph	20 janvier 77	St-Isidore						
Tremblay Joseph	25 novembre 80	Ste-Félicité						
Savard Mathias	1 décembre 76	St-Jean-Baptiste des Ecureils						
Larue Emilien	15 avril 78	Québec						
Meunier Adrien	13 avril 82	Montréal						
Gibeau Henri	17 novembre 80	St-Jérôme						
Latour Ernest	4 mars 1880	St-Jérôme						
Fizette Albert	20 mars 79	St-Jérôme						
Bédard Pierre	23 avril 77	Montréal						
Renaud Jean	28 août 66	Joliette						
Aird Alexandre	26 février 79	Montréal						
Loranger Léon	27 avril 83	Ste-Anne de la Pérade						
Christin Alphonse	7 avril 82	St-Jovite						
Bissonnette Emile	22 janvier 75	Les Cèdres, Comté de Soulanges						
Lachance Alphonse	17 août 72	Montréal						
Duclos Raoul	23 novembre 76	Montréal						
Chabot Emile	27 novembre 76	Lévis						
Gervais Achille	16 avril 76	St-Timothée						

LEAU GRAPHIQUE

et la durée du séjour des élèves, à l'Ecole d'agriculture.

TEMPS QUE LES ELÈVES ONT PASSÉ A L'ÉCOLE DEPUIS LE 1ER JUILLET 1895														OBSERVATIONS
eptem. 95	Octobre 95	Novemb 95	Décemb 95	Janvier 96	Février 96	Mars 96	Avril 96	Mai 96	Juin 96	Juillet 96	Août 96	Septemb 96	Octobre 96	

Christin Alphonse	7 avril 82	St-Jovite			.....	.....	.....	.....
Bissonnette Emile	22 janvier 75	Les Cèdres, Comté de Soulanges				.....	.....	.....
Lachance Alphonse	17 août 72	Montréal				.....	.....	.....
Duclos Raoul	23 novembre 76	Montréal				.....	.....	.....
Chabot Emile	27 novembre 76	Lévis				.....	.....	.....
Gervais Achille	16 avril 76	St-Timothée				.....		
Rodier Edouard	1 août 1875	St-Jérôme				.....	.....	.....
Dérome Cornelius	12 septembre 78	St-Jean Chrysostôme				.....	.....	.....
Fréchette Edmond	27 octobre 68	Yamachiche				.....		
Lamoureux Horace	1 mars 1880	Montréal						
Archambault René	15 mars 80	Montréal						
Gigault Horace	18 mars 73	Québec						
Brière Jules	24 octobre 68	Saumur (France)						
Benoit Joseph	10 août 80	Montréal						
Pageau Edgard	27 janvier 78	Québec						
Belleau Lévis	1 décembre 78	Lévis						
Gérard Alfred	15 décembre 80	Napierville						
Fabre Henri	4 octobre 74	Montréal						
Brasseur Napoléon	15 octobre 80	Montréal						
Pampalon Avila	19 septembre 64	Québec						
Niquet Henri	26 août 1880	Notre-Dame de Pierreville						
Savoie Philippe	1 mai 1875	Montréal						
Brunet Isidore	30 mars 77	Montréal						
Marcotte Alexandre	5 avril 79	Québec						
Boyer Guy	7 mai 1875	Montréal						
Carle Albert	22 janvier 80	Montréal						
Adam Louis	15 mars 77	Montréal						
Sauvé Arthur	1 octobre 75	St-Hermas						
Monk Aubry	14 juillet 79	Montréal						
Hughes Gaston	7 juin 1875	Montréal						
Lazur Ernest	14 mai 1878	St-Michel de Napierville						
Coupal Honorius	2 février 73	St-Michel de Napierville						
Laberge Joseph	15 février 78	St-Michel de Napierville						
Vallée								
62		Moyenne de mois	22	25	27	33	31	26


33
31
26
22
22
22
23
22
23
24
23
22
32

gatoires.
esquelles il est loisible aux élèves,
ars cours, lire ou faire leur correspondance.

naires, et le dimanche.

ail	2e Division		Souper et récréation.	Prière et coucher	OBSERVATIONS
Div.	Etude préparatoire à la classe	Classe			
h. ½	4 h.	4 h. ½	5 h. ¾	8 h. ½	
d	id	id	id	id	
d	id	id	id	id	
d	id	id	id	id	
d	id	id	id	id	
d	id	id	id		

§ 4 EMPLOI DU TI

L'emploi de la journée comporte : Six heu
Deux h
Trois he
qui le veulent, de se rendre dans une salle

Voici du reste ci-dessous le détail complet d

TABLEAU DE L'EMPLOI

JOURS	Lever et prière	Classe ou étude	Messe	Déjeuner	Départ pour le travail	Fin du Travail		1ère Division		Diner
						1ère Div.	2e Div.	Etude préparatoire à la classe	Classe	
Lundi	5 h ½	6 h.		6 h. ¾	7 h. ¼	10 h.	11 h. ½	10 h. ½	11 h.	M
Mardi	id	id		id	id	id	id	id	id	i
Mercredi	id		6 h.	id	id	id	id	id	d	i
Jeudi	id	id		id	id	id	id	id		i
Vendredi	id		6 h.	id	id	id	id	id	id	i
Samedi	id	id		id	id	id	id	id	id	

DIMANCHE ET FÊTES

- 6 hrs, Lever.
- 6½ hrs, Prière et Grand'Messe.
- 7¾ hrs, Déjeuner et récréation.
- 10½ h., Instruction religieuse, récréation.
- Midi. Diner et récréation.
- 2h. Vêpres et promenade.
- 5h. ¾ Souper.
- 8h. ½ Prière et coucher.

EMPLOI DU TEMPS

ée comporte : Six heures d'exercices pratiques.
Deux heures d'études théoriques, obligatoires.
Trois heures ½ de récréation, durant lesquelles il est loisible aux élèves,
e rendre dans une salle particulière pour y étudier leurs cours, lire ou faire leur correspondance.

sous le détail complet de l'horaire pour les jours ordinaires, et le dimanche.

E L'EMPLOI DU TEMPS

1ère Division		Diner et récréation	Départ pour le travail	Fin du Travail		2e Division		Souper et récréation.	Prière et coucher	OBSERVATIONS
Etude préparatoire à la classe	Classe			1ère Div.	2e Div.	Etude préparatoire à la classe	Classe			
10 h. ½	11 h.	Midi	1 h. ¼	5 h.	3 h. ½	4 h.	4 h. ½	5 h. ¾	8 h. ½	
id	id	id	id	d	id	id	id	id	id	
id	d	id	id	id	id	id	id	id	id	
id		id	id	id	id	id	id	id	id	
id	id	id	id	id	id	id	id	id	id	
id	id		id	id	id	id	id	id		

rand'Messe.
t récréation.
religieuse, récréation.
réation.
menade.

cher.

ECOLE D'AGRICULTURE DE L'ASSOMPTION

Par un nouvel arrangement avec le gouvernement de Québec, l'école d'agriculture de l'Assomption a subi dans son organisation et son enseignement quelques modifications suggérées par l'Honorable commissaire de l'agriculture et de la colonisation et qui font espérer pour l'avenir de meilleurs résultats pratiques.

A cette occasion nous présentons au public agricole un nouveau prospectus de notre institution et nous invitons les jeunes gens,destinés à la carrière agricole et désireux de s'instruire dans leur profession, à profiter des avantages qui leur sont offerts.

L'agriculture est la première et la plus noble des industries, celle où l'homme puise la plus grande somme de bonheur social. Mais, pour y trouver tous les avantages matériels et le bien-être moral et physique qu'elle peut procurer à celui qui la pratique, il faut qu'il la connaisse à fond. Or c'est un fait malheureusement trop certain que notre population agricole ignore en général les principes de la culture et de l'élevage et ne retire de l'exploitation du sol qu'une partie des revenus qu'il peut donner. Notre agriculture a fait, sans doute, depuis quelques années, des progrès sensibles, mais elle en a encore d'immenses à faire pour arriver au degré de perfectionnement qu'elle est susceptibles d'atteindre. Elle n'y arrivera que par l'instruction agricole ; et quoi de plus facile et de moins coûteux aujourd'hui, pour un jeune cultivateur, que d'acquérir cette instruction ? On ne réfléchit pas assez aux immenses avantages pécuniaires que peut procurer au cultivateur, durant toute une vie d'homme, la connaissance parfaite de son métier ; ils se chiffrent par milliers de piastres ; et cependant cette connaissance peut ne lui rien coûter, ou presque rien : quelques mois d'étude sérieuse et d'observation, durant sa jeunesse, dans une école d'agriculture, et un peu de calcul, de lecture et de travail éclairé le reste de sa vie.—Jeunes gens, songez-y sérieusement, et profitez des avantages que vous offre notre institution ; c'est le succès de votre avenir ! L'expérience et la conviction de l'utilité de notre enseignement nous donnent le droit de vous adresser cette recommandation.

PROSPECTUS

I

L'école, fondée en 1867 par le Collège de l'Assomption, à la demande des sociétés d'agriculture des comtés de l'Assomption et de Montcalm, est, comme les autres institutions analogues, sous le contrôle du gouvernement. C'est une école pratique d'agriculture, et la ferme y annexée porte le nom de *Ferme Ecole du Portage.*

II

L'institution est dirigée par une société actuellement composée des titulaires suivants, savoir : Révd G. V. Villeneuve, procureur du collège, *Président ;* Révd Ls. Casaubon ; Révd J. B. Jobin, directeur des élèves de l'école et du pensionnat, *Secrétaire-Trésorier et Secrétaire-Correspondant* ; I. J. A. Marsan, écr, *professeur d'agriculture ;* G. Buchanan, *juge du Mérite Agricole, visiteur des fermes et conseiller*

Le personnel dirigeant l'école comprend encore un assistant-directeur ecclésiastique et un chef de pratique approuvé par le commissaire de l'agriculture. Le titulaire de cette dernière charge est M. Jos. Procul Charlebois.

Le directeur et son assistant résident au pensionnat de l'école où la messe se dit tous les jours.

III

L'enseignement est théorique et pratique. Durant l'hiver, les cours ont lieu régulièrement tous les jours ; durant la belle saison, ils sont donnés dans les champs et pendant les travaux, ou à l'école les jours de mauvais temps.

Les élèves doivent tenir note des travaux et des instructions de chaque jour.

Les leçons du professeur traitent de tout ce qui a rapport aux diverses branches de l'exploitation agricole et à l'application des principes scientifiques et économiques qui doivent guider le cultivateur dans les opérations de la fabrication du beurre, des constructions rurales, du drainage, de la comptabilité, etc., etc.

En hiver les élèves reçoivent aussi des leçons de calcul, de mesurage, de français, d'histoire, de l'agriculture et quelques notions de géographie.

IV

La durée du cours complet est de deux ans ; mais les élèves méritants peuvent obtenir des certificats de capacité sans être tenus de faire les deux années de stage. Des diplômes sont donnés aux élèves après un cours complet.

V

Les élèves doivent prendre part à tous les travaux de la ferme et du jardin. L'école a la faculté d'en employer quelques-uns dans la beurrerie, si c'est leur désir, et de les mettre en position d'obtenir les certificats ou diplômes de capacité dans les industries laitières.

VI

CONDITIONS D'ADMISSION

3o. Etre fils de cultivateurs ou de parents ayant le désir ou les moyens de procurer une ferme à l'aspirant, et avoir l'intention et la possibilité d'exploiter une terre, une vacherie, une fabrique de beurre ou de fromage.

2o. Etre âgé d'au moins 15 ans ; un certificat de naissance est exigible ;

3o Savoir lire, écrire et exécuter les quatre opérations fondamentales de l'arithmétique ;

4o Etre bien constitué et jouir d'une bonne santé. Un certificat de médecin sera exigé au besoin ;

5o Etre muni d'un certificat de bonne conduite et de moralité donné par le curé de sa paroisse ou par le directeur du collège ou du lycée ou résidait l'aspirant immédiatement avant son entrée à l'école ;

6o Engagement par l'aspirant à accomplir fidèlement les règlements de l'école pendant la durée de son stage.

VII

Les élèves sont admis à l'école en tout temps de l'année.

VIII

L'enseignement, l'usage des journaux et de la bibliothèque sont gratuits, mais les élèves doivent se pourvoir de papier, plumes, encre et des livres classiques dont ils peuvent avoir besoin et qu'ils trouvent à l'école aux prix courants.

IX

Ils fournissent leurs couvertures de lit, les taies d'oreillers, leurs ustensiles de toilette ; mais l'école loue, à ceux qui le préfèrent, le lit complet, ainsi que les autres meubles et ustensiles, aux prix suivants ;

Le lit garni complet avec lave-mains, vases et ustensiles de toilette, entretien compris, $1.00 par mois.

X

Les élèves couchent dans un dortoir commun ; mais quelques chambres sont louables au prix de $1.50 par mois, éclairage compris.

XI

Les élèves doivent loger et prendre leur repas au pensionnat, moyennant $7.00 par mois, lavage et les extras ci-dessus non compris. Ils font laver leur linge, au besoin, au prix de $1.00 par mois.

Si l'élève travaille bien et tient une bonne conduite il peut espérer recevoir tous les trois mois l'argent déboursé pour sa pension. Cette remise est faite avec l'octroi du gouvernement ; cet octroi est divisé en bourses décernées aux plus méritants.

L'état de compte de chaque élève est fait et communiqué tous les mois.

XIII

Des bulletins notant la conduite, les succès, ainsi que la redevance, s'il y en a, pour pension, effets d'enseignements, etc., sont adressés, sur demande, aux parents ou aux tuteurs des élèves mineurs.

XIV

Les vacances ont lieu à Noël et à Pâques.

ORDRE DU JOUR POUR L'ANNÉE

A. M.	5 hrs,	Lever	P. M.	1 hrs,	Etude et classe
	5½	Etude		2½	Pratique
	6½	Messe		3	Etude
	7	Déjeuner		5	Cours
	7¾	Etude		6½	Souper
	8	Cours		7	Récréation
	9½	Pratique		8	Etude et classe
	10	Etude		9	Coucher
	12	Diner			

J. B. JOBIN Ptr Directeur.

N. B. Les élèves sont divisés en deux classes, de sorte que ceux qui vont à la pratique de 9½ hrs l'avant-midi à midi, ont leur étude l'après-midi et vice versa. Nous avons été obligés de changer cet ordre dans le cours de l'été dernier à raison des travaux de la bâtisse de l'école.

J. B. Jobin, Ptre Direct.

RAPPORT COLLECTIF DE L'HON. A. C. P. R. LANDRY ET DE MM. GIGAULT, ASSISTANT-COMMISSAIRE DE L'AGRICULTURE, ET BUCHANAN

Québec 4 décembre 1896.

L'Honorable Ls. Beaubien,

Commissaire de l'Agriculture et
de la Colonisation.

Monsieur le Ministre,

Répondant à votre invitation nous sommes allés à l'école d'agriculture de l'Assomption le trente du mois dernier.

Nous avons ce jour là assisté à l'examen des élèves de l'école, et le lendemain, premier décembre, nous avons pu visiter en détail l'école et la ferme avec ses dépendances.

Nous complétons aujourd'hui notre mission en vous transmettant le présent rapport.

I

Dès notre arrivée, le soir, nous avons fait à l'improviste l'examen des élèves qui sont actuellement au nombre de vingt huit.

Réunis dans leur salle d'étude ils ont eu à répondre aux différentes questions qui leur leur furent posées sur l'alimentation du bétail, c'est-à-dire sur les matières du cours qu'ils ont suivi depuis quelques mois.

Deux d'entre eux ayant terminé leurs études agricoles furent interrogés d'une manière générale sur tous les sujets enseignés dans une école d'agriculture et spécialement sur la thèse écrite qu'ils avaient préparée, chacun d'eux pour cet examen final.

Ces examens nous ont démontré l'excellence du cours donné par M. Marsan et ceux d'entre nous qui avaient assisté aux examens précédents témoignent du progrès marqué dans l'enseignement théorique.

Naturellement tout n'est pas parfait encore, surtout si au lieu de comparer nous nous contentons de juger le résultat au point de vue de leur valeur intrinsèque, mais il y a progrès réel, incontestable. C'est une satisfaction que de le constater et ce n'est que rendre justice que de le dire.

Mais notre devoir va plus loin, et nous croyons le remplir en signalant dans quelle direction devraient être tentés les efforts de ceux qui s'intéressent à l'efficacité de l'enseignement agricole. Il faut rendre la partie scientifique plus facile, plus assimilable. On ne doit pas oublier que les élèves de nos écoles d'agriculture pour la plupart du moins, n'ont fait ni cours classique ni cours commercial et qu'il devient quasi impossible pour ceux qui commencent leur cours, alors que le professeur est rendu à sa deuxième année d'enseignement, de comprendre un seul mot aux leçons données, si préalablement on ne leur a expliqué le sens et la valeur de chaque mot.

C'est indiquer de suite la nécessité au commencement de chaque année d'un cours préparatoire, d'une introduction au cours d'agriculture proprement dit.

Ce cours préparatoire pourrait être donné avec avantage en quelques leçons seulement, chaque année, immédiatement après l'entrée du plus grand nombre des élèves nouveaux, vers le commencement de l'automne. Il permettrait aux nouveaux de comprendre mieux le cours régulier qui le suivrait, et retarderait moins les anciens et les nouveaux dans l'étude de la science agricole.

C'est une suggestion qui nous est inspirée par l'expérience et nous nous permettons de vous la faire, parce que réellement nous la croyons dans l'intérêt d'un enseignement scientifique plus efficace.

Pour stimuler en même temps le zèle des élèves qui fréquentent nos écoles d'agriculture et pour récompenser leur assiduité au travail, nous croyons que le gouvernement pourrait avec avantage, après un examen sérieux qu'il leur ferait subir dans des conditions déterminées, accorder aux concurrents heureux des diplômes d'honneur qui les sortiraient des rangs ordinaires et qui les désigneraient naturellement plus tard, au choix du gouvernement, soit comme conférenciers agricoles, comme juges de concours etc.

Posséder de tels diplômes serait toujours un honneur et pourrait devenir un avantage.

A part ces diplômes qui seraient d'un octroi plus difficile et qui pour avoir une valeur réelle, ne devraient être donnés, après un examen sérieux, qu'aux plus méritents, nous suggérons aussi l'octroi à tout élève qui fait un cours complet d'agriculture théorique et pratique, d'un certificat d'étude constatant ce fait, et pouvant constater en même temps qu'il a passé les examens, qu'il a subi de bons examens ou que ses examens sont excellents.

Nous croyons que ces diplômes et ces certificats devraient être donnés, non par les écoles mais par le gouvernement lui-même, sur rapport d'une commission spéciale composée de manière à écarter tout soupçon de favoritisme quelconque.

Ces diplômes et ces certificats accordés ainsi sur la recommandation d'une commission spéciale, la même pour toutes les écoles, ameneront comme conséquence inévitable, l'uniformité de l'enseignement dans toutes nos écoles, ce qui est bien désirable, et stimuleront, à un haut degré, les efforts que fera chaque école pour avoir le plus d'élèves possible. ou du moins la plus grande proportion d'élèves possible au tableau d'honneur.

C'est une réclame qu'on ne voudra certainement pas négliger. Qui peut s'en plaindre lorsque c'est l'agriculture qui en bénéficira ?

Nous ne voulons pas terminer cette partie de notre rapport sans donner les noms de ceux des élèves de l'école d'agriculture de l'Assomption qui ont mérité les prix que vous aviez bien voulu mettre à leur disposition.

Le premier prix a été également partagé entre MM. Lamontagne et Prévost, les deux élèves qui ont préparé et défendu, chacun une thèse agricole et qui ont sur l'agriculture en général, subi un examen sérieux et satisfaisant.

Le deuxième prix a été décerné à M. Hector Perreault ; M. Louis Dekonnick a remporté le troisième prix ; le quatrième a été gagné par M. Alexandre Robitaille et le cinquième par M. Antoine Desrochers.

II

L'école d'agriculture de l'Assomption, nous parlons maintenant de l'édifice, est de construction récente. On peut même dire qu'elle n'est pas terminée puisque les ouvriers y travaillent encore.

Professeurs et élèves semblent très contents de leur maison d'habitation.

Nous ne voulons pas pour notre part entrer dans le détail de l'installation autrement que pour vous signaler deux améliorations importantes et qui s'imposent, croyons-nous, non seulement à l'Assomption, mais ailleurs aussi.

Nous voulons parler de la création de musées et de la distribution de cartes murales.

Les cartes murales sont une nécessité. Elles parlent aux yeux et font pénétrer dans l'intelligence des enfants bien des notions qui sans elles ne seraient jamais ni comprises ni apprises. Elles sont une démonstration permanente et persistante des données scientifiques, des grandes divisions de l'histoire naturelle, de l'agriculture et des sciences qui s'y rattachent. Toutes les écoles d'agriculture devraient en avoir et bien des cercles agricoles pourraient en faire leur profit.

Les musées ont aussi leur mérite incontestable, musées agricoles et cabinets de chimie. C'est le complément obligé de toute école d'agriculture. Avec les expériences qu'ils permettent de faire, la science devient plus attrayante et son enseignement plus aisé.

Notre visite à l'école d'agriculture de l'Assomption nous autorise à vous faire ces quelques observations, qui vous permettront de choisir entre les améliorations que nécessite l'état actuel de nos écoles d'agriculture au point de vue de l'efficacité plus grande à donner à l'enseignement théorique.

III

La ferme attachée à l'école d'agriculture de l'Assomption a été aussi l'objet d'une visite particulièrement minutieuse.

Nous constatons avec plaisir que des réformes importantes et que des travaux considérables ont été opérés qui mettent cette propriété sur un pied plus effectif. Les bâtiments de la ferme ont été renouvelés en partie, remodelés ; les nouvelles étables donnent entière satisfaction. Elles sont parfaitement saines, bien aérées, bien ventilées, chaudes, et le service s'y fait avec facilité et économie de temps et de travail.

On peut en dire autant des écuries et de la porcherie. Cette dernière qui fait suite aux étables n'est pas encore terminée. Elle devra l'être avant longtemps et cette construction nouvelle remplacera avec avantage les débris de l'ancienne qui déparent actuellement le terrain affecté aux bâtiments de la ferme.

Ce qui le dépare également c'est la vieille beurrerie mal bâtie, placée trop près de la porcherie qui doit être prolongée dans sa direction, la mettant ainsi dans une atmosphère plus ou moins saturée des émanations qui proviennent des différents bâtiments de la ferme.

Sans hésitation aucune nous recommandons que la beurrerie soit transportée ailleurs ou que la porcherie soit continuée au nord des étables. Les directeurs de l'école reconnaissent eux-mêmes la nécessité d'un changement au point de vue de la distribution des bâtiments de la ferme de manière à sauvegarder les intérêts de l'industrie laitière.

Les animaux de la ferme sont bien tenus, en excellente condition.

Il s'est fait l'automne dernier des travaux de drainage assez considérables sur la ferme. Nous avons pu nous convaincre que ces drains fonctionnent parfaitement et laissent écouler une grande quantité d'eau. Naturellement il faut attendre au printemps prochain ou même à l'été peur se former une opinion définitive sur leur complète efficacité.

Voilà, monsieur le Ministre, en quelques mots, ce que nous avions à vous dire sur notre visite à l'école d'agriculture de l'Assomption. Avec l'espoir que nos remarques seront profitables à tous, et qu'elles contribueront à stimuler le zèle déjà montré, et parfois si tangible dans les efforts tentés en faveur de l'amélioration de notre agriculture.

Nous avons l'honneur d'être,

Vos très humbles serviteurs,

P. LANDRY.
G. A. GIGAULT,
GEORGES BUCHANAN.

LISTE DES ÉLÈVES QUI ONT SUIVI LES COURS DE L'ÉCOLE PENDANT LES MOIS D'OCTOBRE, NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 1896

Noms :	Résidence de leurs parents :
Tref. Lamontagne	Trois-Rivières.
Léo. Prévost	Joliette.
Arthur Daunais	Québec.
Arm. Auger	Montréal.
Georges Jacques	Montréal.
Rég. Pelletier	Coutrecœur.
Hect. Perreault	Repentigny.
Marc Melançon	Ste Marie Solomé.
Arm. Forest	St Jacques.
Ls. Dekonninck	Montréal
Ant. Rochon	Lachenaie.
Hen. Guilbault	St Jérome.
Alb. Contant	Montréal.
Jos. Pelland	St Félix de Valois.
Alc. Mesnard	St Michel des Saints.
H. Turcotte	Montréal.
Arth. Morin	Ste Béatrice.
Alex. Robitaille	Joliette.
Aimé Pauzé	l'Assomption.
Ph. Coiteux	West Shefford.
Ant. Desrochers	St Jacques.
Em. Fontaine	St Hugues.
Arth. Belleville	St Jean de Matha.
Ars. Durand	" "
Alf. Génois	Montréal
Alf. Barlati	l'Assomption.
Arm. Dumulon	"
Hect. Marsolais	"

FERME MODÈLE DE COMPTON

COMPTON P. Q. novembre 16, 1896.

Hon Louis Beaubien

Commissaire de l'Agriculture et de la Colonisation,

Québec.

Monsieur,

J'ai reçu votre lettre du 12 courant, et vous expédie, ci-contre, la liste des élèves qui fréquentent notre école.

J'ai reçu plusieurs demandes d'admission à notre école de la part de différentes personnes et j'admettrai quatre de ces requérants dès que la maison du contremaître sera achevée. Aujourd'hui, nous sommes obligés de loger dans la maison le contremaître, le conducteur des chevaux et toutes les personnes de service, dont nous avons besoin. Ces aides occupent un espace qui devrait être consacré à des élèves. Dans un avenir peu éloigné, la maison sera achevée et notre nombre d'élèves pourra être au complet.

Je suis heureux de dire que, jusqu'ici, je n'ai eu aucun désagrément avec les élèves, qui ont été des plus raisonnables et de bonne conduite. Ils font de sérieux progrès et quelques-uns sont déjà très bons laboureurs.

Je n'ai pas l'intention d'utiliser ces élèves tout le jour à des travaux manuels mais vous n'ignorez pas que cette première année a été forcément consacrée à l'organisation. Des questions qui exigeaient impérieusement notre attention, étaient si nombreuses, que la partie théorique du cours a été plus ou moins négligée. Cependant, dans l'avenir, j'en ai la conviction, aucun des élèves ne regrettera ces leçons pratiques. Nous avons déjà commencé à changer notre système, en profitant des jours pluvieux, pour leur faire étudier l'agriculture dont je leur ai exposé les principes. Très prochainement, nous aurons des cours journaliers et parfois des conférences.

Les travaux intellectuels n'ont pas été entièrement négligés, attendu que les élèves ont à leur disposition les meilleurs journaux d'agriculture du Canada et des Etats-Unis, ainsi que les livres envoyés par votre ministère.

Vous avez vu déjà les plans et descriptions de l'établissement, je n'ai donc pas à m'étendre sur ce point, excepté pour dire qu'il répond en tous points à notre attente et vous avez le droit de vous féliciter de l'acquisition faite au prix payé.

L'entrepreneur seul n'est pas satisfait du résultat, affirmant que son travail a été trop bien fait pour lui laisser quelque bénéfice.

L'été dernier, la ferme a été beaucoup améliorée par des travaux de drainage de certains terrains humides situés près de la route. Ces travaux consistent en fossés ouverts et drains en pierres.

Le labour est très-avancé.

J'ai fait renouveler tous les tuyaux de l'appareil hydraulique, employant des conduits en fer galvanisé. L'eau se déverse dans un grand réservoir, placé au haut de la construction, d'où elle est distribuée dans toute la maison.

La même source approvisionne la maison du contremaître, les étables et écuries des chevaux.

Une autre source approvisionne la nouvelle beurrerie. Les tuyaux sont posés jusqu'à l'endroit où elle se construit et cette eau courante est d'une grande utilité pour l'entrepreneur dans la confection de son mortier destiné aux fondations qui se construisent en ce moment.

Les perpectives pour notre fabrication de beurre sont très encourageantes. L'an dernier, nous avons reçu, pour notre beurre, 2 et 3 cts audessus du prix du marché. Il est toujours fort demandé et, chaque semaine, notre agent le vend avant qu'il soit arrivé à Montréal. L'hiver dernier, il nous était impossible de suffire à la demande, au prix de 25 et 26 cts la livre. L'été dernier, les installations frigorifiques, sur les trains de chemin de fer, ont été très bonnes.

Nous avons plusieurs nouveaux patrons à notre fabrique. Nous faisons fonctionner journellement notre séparateur, au lieu de 3 fois par semaine, comme nous le faisions, l'an dernier, à cette époque. Nous recevons aujourd'hui plus de 4,000 livres de lait, par jour, et nous avons payé plus de $7000 à nos patrons pour leur beurre pendant la dernière saison.

Nos recettes d'octobre 1896 ont presque été doubles de celles de 1895.

Notre fabricant de beurre, M. Parry, a remporté la médaille de bronze, avec 97 points, au dernier concours tenu à Montréal cet automne, ce nombre de points étant de beaucoup supérieur à celui obtenu par ses concurrents.

Un de nos élèves travaille dans notre beurrerie avec l'intention de se faire fabricant de beurre.

Nous avons reçu quelques demandes d'admission, de la part de personnes qui désiraient apprendre la fabrication du beurre, mais comme nous trouvions que le temps qu'elles voulaient consacrer à cette étude, c'est-à-dire deux mois, était trop court pour leur être de quelqu'utilité, nous ne les avons pas admises. Si cependant, vous jugez qu'il soit désirable de les recevoir, pour cette période, je les admettrai.

D'après ce que je puis apprendre des patrons, je crois qu'il est plus que probable que nous aurons cet hiver le double du lait que nous avons eu l'hiver dernier.

Je suis, monsieur,
Votre obéissant serviteur,

(Signé) JOHN M. LEMOYNE
Principal.

LISTE DES ÉLÈVES PRÉSENTS A LA FERME DE COMPTON

EN NOVEMBRE 1896

Félix Boyle
Michel Vilbon,
Jos. Blondin,
Lawrence Brown,
Hugh Worththington,
Henri Turgeon,
J. M. Bourque,
S. Râwdall
Nelson Caron,
Chs. Therrien,

ECOLE D'AGRICULTURE DE STE-ANNE DE LA POCATIERE

RAPPORT D'UNE VISITE FAITE A CETTE ECOLE PAR L'HON. A. C. P. R. LANDRY ET M. GEORGE BUCHANAN

Québec, 21 décembre 1896.

L'HONORABLE LS. BEAUBIEN,
Commissaire de l'Agriculture,

Monsieur le ministre.

C'est le 14 du présent mois que nous avons visité l'école d'agriculture et la ferme modèle à Ste-Anne de la Pocatière.

I

L'école ne compte que treize élèves, sept de première année et six de deuxième. C'est trop peu.

Nous croyons que les conférenciers agricoles et les apôtres de la colonisation pourraient exercer avec fruit leur zèle et leur travail dans le district de Québec et les comtés échelonnés sur les bords du St-Laurent, en descendant jusqu'à la Gaspésie et qu'il serait possible, dans cette vaste région, pour ces amis de l'agriculture, de recruter plusieurs sujets pour l'école de Ste-Anne. Les résultats obtenus à l'Assomption et à Oka, où le nombre des élèves suit une marche ascendante, sont dûs, en grande partie du moins, à cette croisade intelligente entreprise en leur faveur, par ceux qui ont mission de renseigner la classe agricole sur tous les sujets qui l'intéressent.

Nous formons des voeux qu'il en soit ainsi dans le district de Québec.

Comme nous l'avons fait ailleurs, nous avons soumis les élèves de l'école d'agriculture de Ste-Anne à un examen sérieux qui nous a permis de nous rendre parfaitement compte de leurs capacités et de leur degré d'instruction.

L'école d'agriculture de Ste-Anne est la première institution du genre fondée dans la province de Québec. Elle doit à son ancienneté, comparée du moins aux autres écoles, de se tenir au premier rang et d'y briller et il ne faut pas qu'elle oublie ce devoir que lui imposent les circonstances.

Plus qu'ailleurs ses professeurs doivent se donner tout entier à l'enseignement agricole et ses élèves apporter à l'étude et à la pratique une attention et une persévérance qui mériteront à leur école d'être citée comme un modèle à tous les points de vue.

Le professeur actuel a toutes les connaissances nécessaires pour inculquer avec profit les éléments de la science et, dans l'accomplissement de ce devoir, il est plus que secondé par le directeur de l'école, tandis que, de son côté, le chef de pratique, homme de tact, d'expérience et de connaissances, réalise dans le champ de ses labeurs toutes les données de la théorie agricole.

Ste-Anne a tout ce qu'il faut pour réussir et pour occuper le rang auquel lui donnent droit ses années écoulées et ses avantages actuels. Nul doute qu'elle saura le conquérir. Nous n'en voulons d'autre preuve que cet esprit d'émulation qui règne parmi les directeurs de cette institution et auquel on doit beaucoup des améliorations qui ont eu lieu depuis la dernière visite ordonnée par votre département.

Le nombre restreint des élèves a mis en relief cette difficulté que nous avons signalée dans notre rapport sur Oka quand nous avons parlé du double cours, distinct, à être donné aux élèves de première et de deuxième année. Ne donner un cours qu'à six élèves de deuxième année et un autre qu'à sept élèves de première année devient une tâche presqu'ingrate. C'est une véritable corvée et on ne résiste guère à la tentation de s'en débarasser en réunissant les élèves de première et de deuxième année en une seule classe.

Le professeur y gagne mais de suite nous constatons les inconvénients du système par les retards inévitables qu'il occasionne et que nous avons déjà expliqués.

Ces inconvénients peuvent être mitigés par le zèle du professeur, qui doit alors donner un temps plus considérable à l'enseignement théorique. La chose devient comparativement facile avec un professeur bien disposé, jaloux de former de bons élèves et de maintenir la réputation de son école.

A Ste-Anne, comme aux autres écoles que nous avons visitées, nous avons, après renseignements obtenus, dressé une liste des cinq

élèves les plus méritants dont nous recommandons les noms à la bienveillante attention de votre département.

Voici, par ordre de mérite :

1er prix : Christophe Côté
2ème " Jean Fournier
3ème " Louis Côté
4ème " Joseph Gosselin
5ème " Etienne Lachance

Vous trouverez, annexée au présent rapport, la liste des élèves fréquentant aujourd'hui l'école, avec indication de leur résidence.

II

Nous avons donné une attention toute spéciale à la visite de la ferme, cette démonstration constante, toujours visible et toujours palpable d'une saine théorie.

C'est le livre continuellement ouvert au public; la curiosité le feuillette, l'intérêt le lit.

L'état avancé de la saison ne nous a pas permis de visiter les champs, mais, par contre, nous avons pu voir les animaux à l'étable, nous rendre compte de l'alimentation qu'on leur donne, de leur rendement, et constater, à notre entière satisfaction, les progrès réels et considérables qui font de la ferme de Ste-Anne et des bâtiments qui y sont construits, une véritable ferme école où une pratique intelligente donne la main à la science et marche de pair avec elle au lieu de la combattre.

L'écurie compte 11 chevaux.

Dans les étables, il y a 51 vaches, dont deux canadiennes, les autres sont Ayrshires. Il y a aussi trois taureaux Ayrshires, respectivement de 4, 3 et 2 ans, 1 taure de 3 ans, 6 taures de 2 ans, 6 taures d'un an et 24 veaux du printemps.

Le troupeau est joli, bien tenu et en bon état. Ce n'est pas sans mérite, car la disposition actuelle des étables rend plus difficiles les soins de propreté à donner.

Il est question, et cette question débattue depuis quelque temps doit tout prochainement recevoir une solution définitive, de transpor-

ter ailleurs le principal bâtiment de la ferme, celui où se trouvent les écuries, les étables et le fenil. En vue de ce déplacement probable, on n'a pas voulu hausser les planchers où se tiennent les animaux, par l'addition d'un plancher nouveau.

Dans la construction nouvelle on ne mettra plus les fumiers dans les caves audessous des animaux, évitant ainsi d'empester les étables par les émanations qui s'en dégagent.

Tout cela est encore à l'état de projet, mais le projet se recommande de lui-même et sa réalisation donnera à la ferme des bâtiments plus parfaits, mieux adaptés aux besoins, mieux groupés, qui seront un honneur pour Ste-Anne et un modèle pour tous.

L'esprit d'initiative des directeurs actuels de la ferme promet encore plus que cette importante amélioration.

L'année qui vient de s'écouler en a vu plusieurs. Signalons pour le moment une porcherie, une beurrerie,un poulailler qui ont remplacé avec avantage les anciennes constructions du genre. Nous y reviendrons.

Avant de sortir des étables, un mot sur l'alimentation.

Les vaches prennent trois repas, matin, midi et soir ; le repas se compose de fourrages hachés, $\frac{3}{4}$ de foin, $\frac{1}{8}$ de paille et $\frac{1}{8}$ de foin de grève de manière à former une $\frac{1}{2}$ botte en moyenne par tête de bétail ; le midi, , le repas se compose d'un demi minot de légumes et d'une vingtaine de lbs d'ensilage. L'ensilage, à Ste-Anne, se pratique sur le maïs et la lentille.

On a recolté cette année 87 voyages de foin de grève.

Les vaches donnent actuellement, en moyenne, $\frac{1}{2}$ lb de beurre, puisque tous les jours on fait 25 lbs de beurre avec le lait provenant des 51 vaches de la ferme.

La beurrerie, de construction nouvelle, est bien finie, bien propre et semble répondre parfaitement à toutes les exigences de l'industrie laitière. Il y a une glacière,au fond de laquelle circulent les tuyaux qui apportent l'eau à la beurrerie et qui sont ainsi continuellement en contact avec la glace. Celle-ci est formée sur place, dans la glacière, par congélation successive de couches d'eau ayant chacune une épaisseur de $1\frac{1}{2}$ pouce.

On est à terminer la beurrerie par la construction de réfrigérateurs convenables.

Une chaudière à vapeur de 8 forces est installée dans la beurrerie mais on craint que son travail ne soit pas suffisant et on doit la remplacer.

Elle ira, elle, s'installer dans la porcherie où elle sera plus que suffisante pour la cuisson des aliments et la distribution de la chaleur dans la porcherie elle-même.

Cette porcherie mesure 118 pieds sur 25, avec chambre d'alimentation au centre.

Vingt-deux porcs hivernants, dont 13 truies, et quinze porcs à l'engrais utilisent actuellement la porcherie.

Audessus de la porcherie est une superbe remise, où sont à l'abri des intempéries de la saison, toutes les voitures utilisées sur la ferme.

La porcherie est une jolie construction, bien aérée, ventilée, de service facile, ayant beaucoup d'espace tout autour d'elle.

Le poulailler, la dernière construction que nous avons visitée, est de création récente. Le bâtiment qui la contient n'est pas neuf, mais tout l'intérieur a été remis à neuf et les volailles ont un refuge assuré contre les froidures de notre hiver. C'est propre, blanchi à la chaux, bien divisé. On aurait pu désirer une meilleure exposition au soleil, cette construction ne l'a pas permise.

Tout de même c'est bien aéré et nous avons remarqué très peu d'odeur.

En somme, il y a progrès réel et considérable sur la ferme de Ste-Anne, nous l'avons constaté avec plaisir et c'est avec autant de plaisir que nous vous en faisons rapport.

Nous avons l'honneur d'être,
Monsieur le Ministre,
Vos humbles serviteur,
P. LANDRY.
GEO. BUCHANAN.

ECOLE D'AGRICULTURE DE STE-ANNE

LISTE DES ÉLÈVES

Jean Fournier	St. Arsène.
Napoléon Déchène	Fraserville.
David Montreuil	St. Paschal.
Etienne Duval	St. Joseph de Lévis.
Roméo Lemay	Chateau-Richer.
Placide Larochelle	St. Philemon.
Etienne Lachance	Lévis.
Christophe Coté	Capucins.
Louis Côté	Méchins.
Gustave Beaulieu	Lévis.
J.-Bte Bérubé	St. Octave de Métis.
Joseph Gosselin	St. François.
Edgard Pageau	Québec.

Ecole Ménagère dirigée par les Religieuses Ursulines de Roberval.

La première pensée de créer une Ecole Ménagère pour la province de Québec, à l'imitation de la France et de la Belgique, date de 1893. Les Religieuses Ursulines ayant bien voulu l'adjoindre au pensionnat qu'elles ont établi à Roberval, l'Honorable Commissaire de l'Agriculture, monsieur Louis Beaubien, disposa d'une somme de $3500, payable par versements annuels, pour aider à construire un bâtiment de 60 pieds sur 40, à deux étages, dont une grande partie sert actuellement aux fins d'une école ménagère.

Ce n'est qu'en septembre 1895 que furent terminés les travaux du modeste mais confortable édifice que nous voyons aujourd'hui. A cette date, et aussi pour faire connaître l'oeuvre, toutes les élèves, suivant leur âge, furent admises à prendre part aux différents travaux que l'on se proposait d'enseigner. Le succès couronna les efforts faits pour former les jeunes filles à l'amour du travail ; l'organisation complète s'acheva, et en septembre 1896, 14 élèves étaient inscrites sur les registres de ce département.

Le Monastère des Ursulines comprend donc aujourd'hui deux parties. 1o. Le pensionnat où les élèves reçoivent une éducation supérieure, et dont le programme comprend toutes les branches enseignées dans les meilleures institutions ; 2o. l'Ecole Ménagère où elles peuvent se former à tous les travaux de l'économie domestique suivant leur position sociale.

Les élèves, qui se destinent entièrement à l'Ecole Ménagère, suivent le règlement du pensionnat, et sont avec les pensionnaires au dortoir, au réfectoire, à la récréation, pendant les cours d'instruction religieuse, de pédagogie, d'hygiène, et pour les leçons théoriques d'agriculture, de comptabilité etc. ; elles ont une maîtresse particulière pour le français, l'arithmétique, etc.

Mais en quoi consiste l'enseignement donné à l'Ecole Ménagère? Voici ce que nous extrayons du programme, suivant les explications qui nous ont été données.

A la cuisine on apprend à faire les soupes les plus en usage dans les familles, à apprêter les viandes de différentes manières, à préparer les légumes, à faire les pâtisseries et les desserts, voir même le pain et les gâteaux.

A la laiterie, l'élève est initiée à tous les détails de la plus scrupuleuse propreté dans le soin du lait, des ustensiles, etc., à faire le beurre, à le mouler, etc. Ce département est pourvu de toutes les améliorations pratiques, centrifuge à bras, crémeuses. babcock, thermomètre, aérateur.

A l'ouvroir, le plus intéressant des départements, on coupe les vêtements, on les coud, on reprise, on raccommode, on remaille les bas, on tricote soit à la machine ou à la broche. Des élèves filent, d'autres tissent des étoffes de tous genres soit en laine soit en lin.

La culture du jardin n'est pas omise, non plus que le soin d'un poulailler bien tenu.

Un détail bien important à faire observer, c'est qu'on accoutume les élèves à régler les dépenses sur les revenus, et à faire des épargnes, à aimer les fêtes de famille, à causer, par leur industrie, quelques surprises agréables, enfin à se dévouer, et à faire rayonner le bonheur autour d'elles.

Voici maintenant les conditions d'admission commune au pensionnat et à l'Ecole Ménagère.

Prix par année.	Pension	$60 00
	Blanchissage	6 00
	Couchette, sommier, matelas, oreillers.	2 00
	Bureau de toilette	60

Les arts d'agrément sont enseignés moyennant une rétribution particulière et les ouvrages de fantaisie ne sont permis qu'aux élèves qui savent coudre, tricoter, repriser, raccommoder.

Les élèves du pensionnat peuvent suivre, en tout ou en partie, les leçons pratiques données dans les différents départements de l'Ecole Ménagère, les conditions d'admission sont très faciles.

Pour se faire une idée juste du bien qui résulte de ce mode d'enseignement, il faudrait suivre les élèves dans les différents départements, et voir l'ardeur et l'entrain avec lesquels elles se livrent au travail ; c'est qu'elles comprennent la nécessité de se former de bonne heure aux devoirs sérieux qu'elles auront à remplir plus tard.

RAPPORT TRIMESTRIEL

De l'Ecole Ménagère tenue à Roberval par les Ursulines pour les mois de septembre, octobre et novembre

LISTE DES ÉLÈVES QUI ONT SUIVI LES COURS DE L'ÉCOLE DURANT CE TRIMESTRE.

NOMS	Résidence de leurs parents	Date de l'entrée de chaque élève à l'école	Actuellement présente à l'école.	Date du départ de l'école.
Melles Lydia Couture	St-Gédéon	1er sept.	Toutes sont actuellement présentes.	
Alphonsine Gosselin	St-Jean Chrysostôme	"		
M.-Anne Gauthier	St-Gédéon	"		
Alice Jam.	Roberval	2 "		
Laura Samson	Montmagny	"		
Hélène Laliberté	Normandin	15 "		
Gabrielle Paradis	Roberval	17 "		
Linnie Carpenter	"	15 "		
Thérèse Langlois	Montréal	4 "		
Eugénie Hudon	Hébertville	1er "		
Annie Connolly	Québec	"		
Ellie Connolly	"	"		
Eugénie Lavoie	Hébertville	"		
Démerise Savard	St-Félicien	2 "		

Remarques :—Melles Lydia Couture et Eugénie Lavoie suivent pour leurs études le cours donné à l'Ecole Ménagère, les autres élèves suivent le cours du pensionnat et se rendent à l'Ecole Ménagère pour les divers travaux qui s'y enseignent.

Enseignement théorique donné à l'école.

41 élèves suivent l'enseignement *théorique* qui consiste en deux leçons par semaine sur les éléments de l'agriculture, l'horticulture et l'arboriculture, ainsi que des notes pédagogiques sur l'éducation physique, intellectuelle et morale de l'enfant. Outre ces leçons une maîtresse est spécialement chargée de donner à mesdemoiselles Lydia Couture et Eugènie Lavoie, qui suivent le cours complet, des leçons de français, de calcul, etc.

Depuis le commencement de l'année scolaire, les élèves qui suivent l'enseignement *pratique* ont fait les travaux suivants. 1o. A la *cuisine :* soupes, viandes rôties, boeuf à la mode, pâtés à la viande et quelques desserts. 2o. Pains de ménage et gâteaux. *A la laiterie* : Soins à donner aux ustensiles ; confection du beurre...*A l'ouvroir* : Couture, tricot, reprise, coupe des vêtements, filage, tissage. Le tout suivant les besoins de chacune des dites élèves.

Note :—Toutes les élèves du pensionnat et de l'externat (168 en novembre) ont tous les jours des leçons de couture, de raccommodage de tricot, et reçoivent de plus des soins assidus pour les former à l'économie, mais ce n'est qu'à l'Ecole Ménagère qu'elles se mettent au fait des travaux multiples du ménage.

MONASTÈRE DES URSULINES DE ROBERVAL,
DÉCEMBRE 1896,
SR MARIE DE LA NATIVITÉ, SUPRE.